Овощерезка Robot Coupe CL20 (без дисков)

Основные характеристики

Разновидность электрическая

Производительность 50 кг/ч

Скорость вращения 1500 об/мин. Установка настольная

Напряжение220 ВМощность0.4 кВтШирина325 ммГлубина304 ммВысота570 ммВес (без упаковки)11 кгВес (с упаковкой)12 кг

Франция



Страна-производитель

Овощерезка Robot Coupe CL20 используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр.

Модель оснащена 2 загрузочными отверстиями: бо<mark>льшой D-образной воронкой д</mark>ля нарезки объёмных овощей и круглой - для длинных и нежных.

Диски заказываются отдельно.

Особенности:

Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки

Индукционный двигатель:

Вал из нержавеющей стали

Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций

Двигатель промышленного изготовления д<mark>ля интенсивной работы характери</mark>зуется высокой надежностью и долговечностью

Увеличенная выходная мощность

Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток)

Чаша и крышка из композитных материалов легко снимаются для тщательной санитарной обработки Конструкция упрощает процесс техухода и обеспечивает удобство использования

Дополнительные характеристики:

Производительность:

До 200 кг/час 20-80 порций

Количество скоростей: 1 Скорость нарезки: до 2 кг/мин. Большая D-образная воронка: Объем загрузки: 1,56 л Размер: 158x64 мм

Размер: 158x64 мм Площадь: 104 см²

Диаметр круглой воронки: 58 мм

